



English Version

Procedures Name:	Sustainable Food Provision Procedure
------------------	---

▪ **Procedures Information:**

Code:	PRO_21_SDG_2_P2_N_1
Issue date:	2018
Revision, Date:	V05, 2025
Evaluation Frequency:	Yearly
Level of Confidentiality:	Public
Pages:	2
Procedure Approved Date:	22 Feb 2018
Decision of the Deans Council:	24 July 2018/2019

▪ **Responsibilities and implementation:**

Follow-up, review and development:	Strategies and Policies Committee, Sustainability and Ranking Office
Accreditation:	Human Resources and Institutional Development Unit
Application (scope):	All food facilities and suppliers on campus, including cafeterias, restaurants, and catering services for university events

▪ **Procedure Steps:**

#	Step
1.	<p>Establishing Sustainable Food Standards:</p> <ul style="list-style-type: none"> Develop clear criteria for selecting food products (e.g., organic and locally sourced products) Prioritise suppliers committed to environmental and social sustainability
2.	<p>Selecting Suppliers:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evaluate suppliers based on established criteria (e.g., adherence to sustainable practices, reducing plastic packaging) Include a clause in supplier contracts requiring sustainability practice reports
3.	<p>Designing Menus:</p> <ul style="list-style-type: none"> Include plant-based and healthy options in food menus Reduce options relying on red meats and high carbon footprint products
4.	<p>Training and Awareness:</p> <ul style="list-style-type: none"> Train food service staff on preparing and presenting sustainable foods Provide information to students and staff about the benefits of sustainable food choices
5.	<p>Performance Measurement:</p> <ul style="list-style-type: none"> Monitor the proportion of sustainable foods provided compared to total food offerings Prepare periodic reports on the impact of sustainable food policies
6.	<p>Community Collaboration:</p> <ul style="list-style-type: none"> Support local agricultural projects by partnering with local farmers Collaborate with specialised organisations to promote sustainable food initiatives

▪ **Related Forms:**

#	Form Name
1.	Supplier Evaluation Form
2.	Food Sustainability Assessment Form
3.	Semi-Annual Sustainable Food Facility Performance Report

اسم الاجراء:	اجراء توفير الغذاء المستدام
--------------	-----------------------------

المعلومات العامة:

الرمز:	PRO_21_SDG_2_P2_N_1
تاريخ الإصدار:	2018
رقم المراجعة، وتاريخها:	V05, 2025
التقييم الدوري:	سنوياً
مستوى السرية:	عام
عدد الصفحات:	1
تاريخ اعتماد السياسة:	22 Feb 2018
قرار مجلس العمداء:	24 July 2018/2019

المسؤوليات والتطبيق:

المتابعة والمراجعة والتطوير:	لجنة الاستراتيجيات والسياسات، ومكتب الاستدامة والتصنيفات
الاعتماد:	وحدة الموارد البشرية والتطوير المؤسسي
التطبيق (النطاق):	جميع المرافق والموردين الغذائيين داخل الحرم الجامعي، بما في ذلك الكافيتريات، والمطاعم، ومقدمي خدمات الطعام للفعاليات الجامعية.

خطوات الإجراء:

الرقم	الخطوة
1.	تحديد معايير الغذاء المستدام: <ul style="list-style-type: none"> وضع معايير واضحة لاختيار المنتجات الغذائية (مثل المنتجات العضوية والمحلية). تفضيل الموردين الذين يلتزمون بمعايير الاستدامة البيئية والاجتماعية.
2.	اختيار الموردين: <ul style="list-style-type: none"> تقييم الموردين وفق "المعيار المحددة" (الالتزام بالممارسات المستدامة، وتقليل التغليف البلاستيكي). إدراج بند في عقود الموردين يلزمهم بتقديم تقارير عن ممارساتهم المستدامة.
3.	تصميم قوائم الطعام: <ul style="list-style-type: none"> تضمين خيارات نباتية وصحية ضمن قوائم الطعام. تقليل الخيارات التي تعتمد على اللحوم الحمراء والمنتجات ذات البصمة الكربونية العالية.
4.	التدريب والتوعية: <ul style="list-style-type: none"> تدريب موظفي المرافق الغذائية على تحضير وتقديم الأطعمة المستدامة. تقديم معلومات للطلاب والموظفين حول فوائد الخيارات الغذائية المستدامة.
5.	قياس الأداء: <ul style="list-style-type: none"> متابعة نسبة الأغذية المستدامة المقدمة مقارنة بإجمالي الأغذية. إعداد تقارير دورية حول تأثير السياسات الغذائية المستدامة.
6.	التعاون مع المجتمع: <ul style="list-style-type: none"> دعم المشاريع الزراعية المحلية من خلال الشراكات مع المزارعين المحليين. التعاون مع منظمات متخصصة لتعزيز مبادرات الغذاء المستدام.

النماذج المرتبطة:

الرقم	اسم النموذج
1.	نموذج تقييم الموردين
2.	نموذج تقييم الأغذية المقدمة ومدى استدامتها
3.	تقرير نصف سنوي عن أداء مرافق الغذاء المستدام